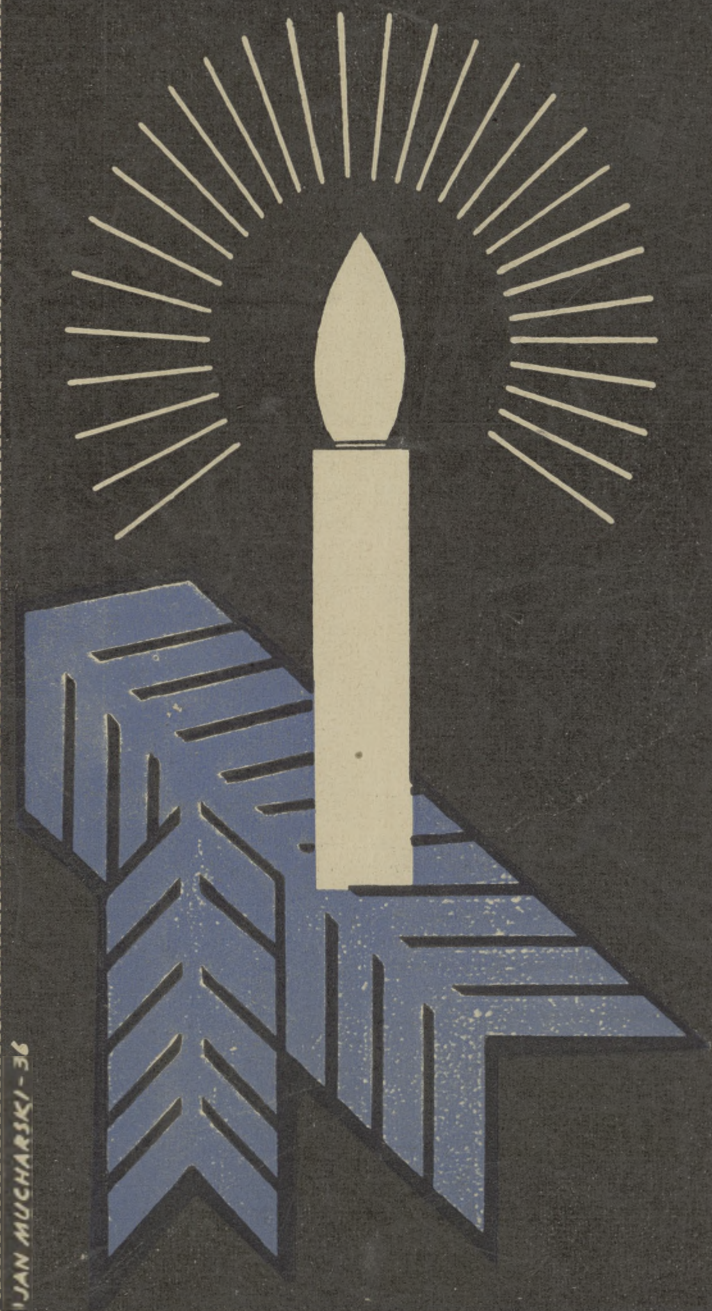
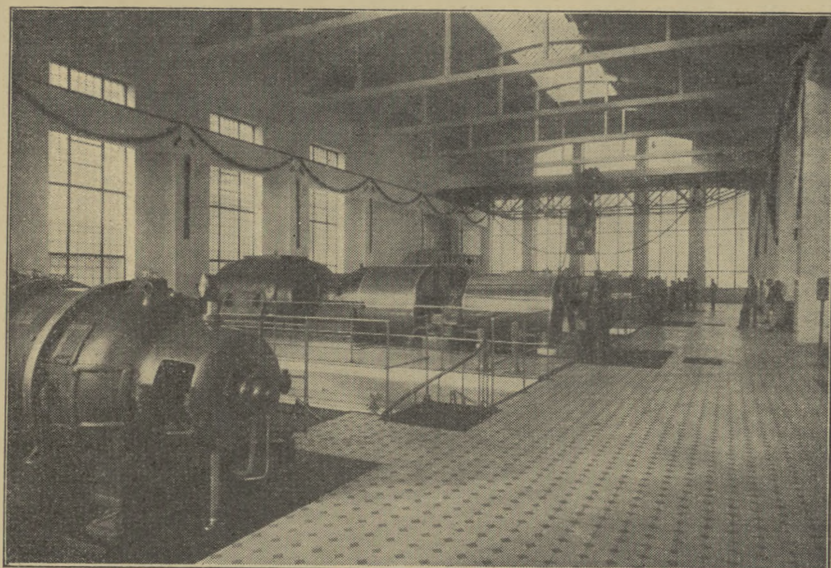
ELEKTRYCZNOŚĆ



W DOMU

ZESZYT 15 CZASOPISMO DLA WSZYSTKICH GRUDZIEŃ 1936

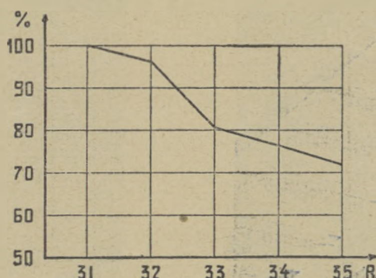
Coraz więcej... Coraz taniej



SALA TURBOPRĄDNIC W WIELKIEJ ELEKTROWNI PAROWEJ.

Lato, czy zima, dzień, czy noc, bez chwili przerwy pracują elektrownie, by zaspokoić potrzeby swych odbiorców. Nawet w najuroczystsze święta, gdy wszyscy zaznają zasłużonego odpoczynku, elektrownie nie przerywają pracy. Wirują prądnice, szumią transformatory, wytworzona energia elektryczna rozchodzi się po całym kraju. Rozświetla ona ciemne ulice osiedli, zaciszne mieszkania, gwarne kawiarnie i restauracje, sklepy, fabryki. Obraca maszyny w zakładach przemysłowych, pędzi koleje elektryczne i tramwaje. Grzeje. Chłodzi. Przemawia głosem radia.

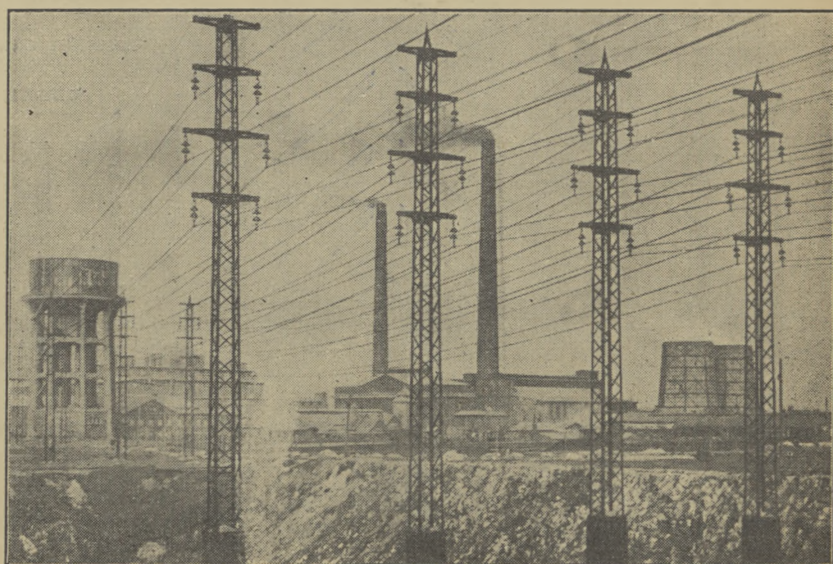
Mimo niesprzyjających okoliczności, ciężkich warunków finansowych, elektrownie polskie rokrocznie rozbudowują swe urządzenia, rozszerzają sieci, przyłączają nowych odbiorców. Coraz liczniejsze rzesze ludności mogą korzystać z dobrodziejstw nowoczesnej techniki, ułatwiającej pracę i umilającej odpoczynek. Na przestrzeni ostatnich 5-ciu lat ilość odbiorców, obsługiwanych przez elektrownie, zrzeszone w Związku Elektrowni Polskich, zwiększyła się o 31%. Oznacza to ogromny wysiłek techniczny, włożony w rozbudowę linii przewodów, wysiłek organizacyjny, wysiłek finansowy. Szczególnie ten ostatni wysiłek był trudny do wykonania, gdyż czasy były bardzo ciężkie dla elektrowni. Kryzys gospodarczy, spadek zarobków ludności, zastój w przemyśle, spowodowały tak znaczne zmniejszenie się sprzedaży energii, że dopiero w ostatnich miesiącach, przez zdobycie nowych rynków zbytu, elektrownie zdołały dojść do poziomu produkcji z roku 1930-go. Mimo to, elektrownie nie ustawały ani na chwilę w pracy nad



rozbudową swych zakładów — budowały, wkładały coraz więcej pieniędzy w udoskonalenie swych urządzeń, w doskonalenie organizacji obsługi odbiorcy. Równocześnie przemysł elektrotechniczny udoskonalił produkowane typy przyrządów i urządzeń elektrycznych. Szczególnie duży postęp nastąpił w dziedzinie przyrządów dla gospodarstwa domowego.

A co najważniejsze może dla publiczności, w ciągu tego pięciolecia elektrownie obniżały stale ceny dostarczanej energii. Na wykresie pokazano, jak spadały ceny prądu dla gospodarstw domowych, sklepów i biur w okresie 1931 — 1935. Jak widać ceny te spadły przeciętnie o 28%. Ale nie tylko ceny maksymalne obniżono. Bardzo wiele pracy włożono w opracowanie dogodnych dla publiczności taryf degresywnych, umożliwiających szerokie korzystanie z elektryczności do wszelkich potrzeb domowych, po coraz niższych cenach. Wprowadzono prawie wszędzie taryfy, t. zw. blokowe, według których drobny odbiorca otrzymywać może prąd po cenach, które dotąd znane były tylko wielkim odbiorcom przemysłowym, szczególnie korzystnym dla elektrowni. Dzięki tym taryfom każdy może dziś wyręczyć się elektrycznością, która wiele ciężkich prac wykona za nas — prędzej i lepiej.

Coraz więcej obsłużonych odbiorców, coraz niższe ceny prądu, coraz więcej wyświadczonych usług. Coraz więcej, coraz lepiej, coraz taniej! Oto najbardziej charakterystyczny rys bilansu pracy naszych elektrowni w ubiegłym pięcioleciu.



FRAGMENT SIECI WYSOKIEGO NAPIĘCIA NA ŚLĄSKU.

Przepisy Świąteczne

I. PIECZENIE GĘSI, KACZEK LUB INDYKA, BEZ TŁUSZCZU, BEZ WODY, BEZ POLEWANIA I BEZ PRZEWRACANIA.

Indyka, gęś lub 2 kaczki nasolić, jeżeli kto lubi natrzeć majerankiem, do środka gęsi lub kaczek włożyć kilka kwaskowych jabłek, położyć na ruszt ustawiony wysoko na brytwannie, wstawić do zimnego piekarnika, zamknąć piekarnik, włączyć prąd na 3 i piec na tym stopniu przez godzinę, następnie na stopniu 1-szym piec 45 min., po czym wyłączyć prąd na 0 i trzymać na zachowanym cieple 15 — 20 min. Po wyłączeniu na 0 można włożyć kawałek masła dla roztopienia.

Przy pieczeniu jednej kaczki czas pieczenia na 3-cim i 1-szym stopniu o 15 min. krótszy.

Położenie przełączników	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 0	Uwaga
Czynność i czas	Gęś się piecze 1 godz.	Gęś się piecze 45 min.	Gęś dochodzi 15—20 min.	Przez czas pieczenia nie zaglądać

II. ROSTBEF LUB POLĘDWICA Z RUSZTU BEZ TŁUSZCZU.

Wyżyłowaną polędwicę lub rostbef, o ile kto lubi, natrzeć oliwą dla kruchości. Do piekarnika postawić na dół brytwannę lub półmisek na skraplanie się sosu, włączyć piekarnik na 3-ci stopień i wygrzewać przez 25 minut, ułożyć polędwicę na ruszcie, postawić na środkową szynę i piec na stopniu 3 przez 25 minut. (Przy większej sztuce 30 min.). Po tym czasie prąd wyłączyć na 0. Jeżeli polędwica ma być wewnątrz różowa, to piekarnik po wyłączeniu prądu otworzyć, polędwicę posolić solą i dodać masła, aby się roztopiło. Jeżeli polędwica ma być przepieczona, to po wyłączeniu prądu pozostawić jeszcze na zachowanym cieple przez 10 — 15 minut. Przed wydaniem na stół posolić.

Położenie przełączników	Nr. 3	Nr. 3	Nr. 0	Uwaga
Czynność i czas	Piekarnik się podgrzewa 25 min.	Polędwica się piecze 25 min.	Polędwica dochodzi 10 min.	Cały czas pieczenia nie zaglądać do piekarnika

III. WYBORNY KARP LUB SZCZUPAK PIECZONY BEZ TŁUSZCZU.

1½ kg karpia lub szczupaka (najlepiej jedna sztuka) wyczyścić, posolić i zostawić przez godzinę, aby ryba przeszła solą. Po tym czasie rybę wytrzeć bibułą lub serwetką, ułożyć na brytwannie grzbietem do góry. Aby ryba równo się trzymała, wstawić do jej środka dwie małe filiżanki. Tak przygotowaną rybę wstawić do zimnego piekarnika i włączyć prąd na st. 3-ci i piec przez 45 minut, następnie prąd przełączyć na st. 1 i piec przez 30 minut, po czym prąd wyłączyć na 0 i pozostawić rybę jeszcze na cieple zachowanym przez 15 minut. W czasie, kiedy ryba dochodzi na st. 0, można położyć masło, aby się roztopiło. Do upieczonej w ten sposób ryby dobrze jest dodać kartofelki pieczone w mundurkach, w sposób następujący: 1 kg kartofli czysto wymyć, wytrzeć na sucho i włożyć na dno piekarnika przed wstawieniem ryby i piec razem z rybą:

Położenie przełączników	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 0	Uwaga
Czynność i czas	Ryba się piecze 45 min.	Ryba się piecze 30 min.	Ryba dochodzi 15 min.	nie zaglądać

IV. STRUCLE ŚWIĄTECZNE. Proporcja na 4 sztuki.

Produkty na ciasto:

1 kg mąki, 10 jaj, 10 dkg drożdży, 1½ szkl. mleka, 30 dkg cukru, ½ łyżeczki soli, ½ laski wanilii.

½ kg mąki zaparzyć mlekiem i wyrobić na gładką masę, drożdże utrzeć z jedną łyżką cukru, włożyć do ciasta, wsypać resztę mąki (pozostawiając ½ szklanki mąki do podsypywania stolnicy), nakryć i zostawić do podrośnięcia. Żółtka ubić z cukrem i wanilią do białości, wlać do wyrośniętego rozczynu, dodać masło i wyrobić na gładką jednolitą masę. Wstawić ciasto do piekarnika dla wyrośnięcia, włączyć prąd na 1-szy stopień i trzymać ciasto przez 30 minut, po czym prąd wyłączyć na 0 i pozostawić ciasto jeszcze przez 25 — 30 minut. Po wyrośnięciu ciasto podzielić na 4 równe części, rozwałkować każdy kawałek na format kwadratowy 35/35 cm. Przed nałożeniem masy posmarować ciasto rozbitym białkiem, nakładać dowolną masę, zwinąć ciasto razem z masą w rulon, posmarować rozbitym jajkiem, ułożyć na wysmarowany masłem papier pergaminowy, każdą struclę oddzielnie i piec podług tabelki po 2 strucle.

Masę do strucli najlepiej przygotować przed zarobieniem ciasta i, aby była ciepła, trzymać na parze.

1) Masa makowa na 1 sztukę.

25 dkg maku szarego, 15 dkg cukru, 15 dkg miodu, 5 dkg skórki cytrynowej lub cykaty, 1 łyżkę rumu, 10 dkg rodzynek, 2 jajka, 5 dkg masła, 4 migdały gorzkie utarte.

Mak spłókać, raz zagotować i zostawić przez kilka godzin, aby zmiękł, osączyć na sicie, zemleć przez maszynkę i ucierać w misce do gładkiej masy. W czasie ucierania dodawać cukier, miód, masło, migdały, żółtka, a przed wyłożeniem na ciasto dodać rum i pianę z białek, wymieszać lekko i nakładać na ciasto.

2) Masa migdałowa na 1 sztukę.

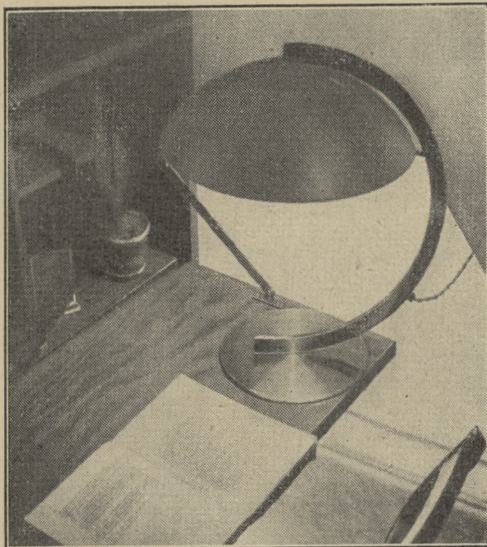
50 dkg migdałów słodkich, 5 szt. gorzkich, 20 dkg cukru, 3 łyżki śmietanki, 3 żółtka, 2 białka, piana, 1 łyżka rumu.

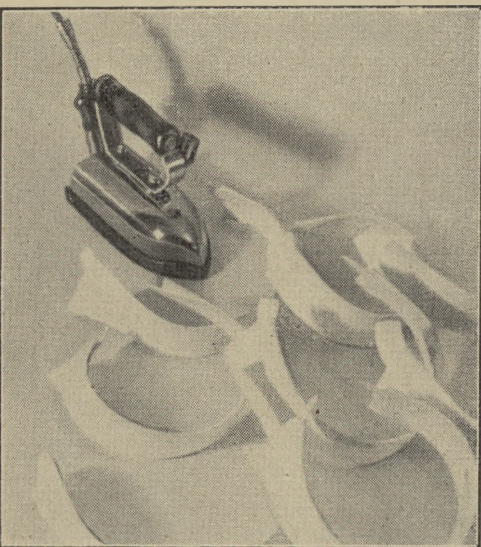
Migdały sparzyć, obrać, zemleć na maszynce i ucierać w misce na gładką masę. W czasie ucierania dodać cukier, śmietankę, żółtka, rum i na ostatku pianę z 2 jaj.

Położenie przełączników	Nr. 3	Nr. 1	Nr. 0
czynność i czas	ciasto się piecze 40 min.	ciasto się piecze 20 min.	ciasto dochodzi 15 min.



Wybierajcie..!





Żelazko elektryczne — lśniące, czyste, zawsze gotowe do użytku. W żelazkach zwykłych reguluje się temperaturę spodu przez wyłączanie i włączanie prądu wyjmowaniem wtyczki z gniazda kontaktowego, w żelazkach specjalnych regulacja odbywa się samoczynnie po odpowiednim nastawieniu przełącznika. Dzięki możności regulacji dostosowuje się temperaturę do własności prasowanej tkaniny i znacznie przedłuża się jej trwałość.

Normalne żelazko domowe waży około 3 kg i pobiera moc 400 W. W ciągu godziny prasowania zużywa od 0,2 do 0,4 kWh, zależnie od grubości i wilgotności tkaniny. Nadzwyczajne zalety żelazka elektrycznego sprawiły jego ogromne rozpowszechnienie; w niektórych miastach Polski już połowa gospodarstw domowych, przyłączonych do sieci elektrowni, posiada żelazka.

Grzałka nurkowa — idealny sprzęt do szybkiego zagrzewania niewielkich ilości wody. Grzałka, włożona do szklanki z zimną wodą i włączona pod prąd, zagotowuje wodę w ciągu paru minut. Przygotowanie wody do golenia lub do czyszczenia zębów odbywa się w mgnieniu oka. Zużycie prądu na zagotowanie jednej szlanki wody 0,025 kWh, czyli kosztem jednej kWh zagrzać można 40 szklanek wody.

Piecyk „słońce" — nieoceniona pomoc w chłodne dni. Piecyk taki posiada element grzejny, umieszczony przed parabolicznym lustrem, dzięki czemu wysyła przed siebie skupiony pęk promieni cieplnych. Grzeje natychmiast po włączeniu prądu. Nie zużywa powietrza, nie wydziela spalin, ani zapachów. Niezastąpiony, gdy chodzi o szybkie rozgrzanie zziębniętych nóg lub wysuszenie przemoczonego obuwia, czy ubrania. Pobiera moc około 500 W. W ciągu godziny grzania zużywa więc 0,5 kilowatogodziny.

Poduszka elektryczna — równym ciepłem koi i łagodzi cierpienie. Poduszka posiada trzystopniowo regulowany element grzejny i zaopatrzona jest w samoczynne regulatory temperatury. Daje równomierne, łagodne ciepło, przynoszące ulgę w cierpieniu. W przeciwieństwie do wszelkich innych ciepłych okładów nie stygnie.

Należy ją strzec przed wilgocią.

Przy najniższym stopniu regulacji pobiera moc 15 W, przy najwyższym 60 W. W ciągu godziny grzania na I-szym stopniu regulacji zużywa tylko 0,15 kWh. Kosztem jednej kilowatogodziny można więc grzać 7 godzin.

Maszynka do kawy — ozdoba stołu; nieoceniona podczas przyjęć W elektrycznej maszynce do kawy można zaparzać kawę według najwłaściwszego systemu, bowiem rozgrzana woda unosi się rurką do góry, po czym, poprzez specjalne sitka, spada na zmieloną kawę i spływa na dno naczynia, gdzie kawa jest utrzymywana w temperaturze kilkudziesięciu stopni. Posiadając elektryczną maszynkę do kawy, możemy podawać czarną kawę stale gorącą i wonną.

Element grzejny pobiera moc około 350 W. Zużycie prądu zależne od sposobu zużycia.

Imbryk elektryczny — wierny sługa amatorów dobrej herbaty.

Imbryk posiada w dnie element grzejny, zagotowujący pełną pojemność naczynia w ciągu kilkunastu minut. Po zagotowaniu wody i naparzeniu esencji można jeszcze przed nalaniem herbaty do szklanki włączyć na chwilę prąd, by mieć ją prawdziwie gorącą. Lśniący polerowaną, niklowaną powierzchnią, estetyczny w linii imbryk elektryczny można trzymać w pokoju jadalnym, gdzie stale gotów jest do usług.

Imbryki bywają różnej pojemności i wyposażone w grzejniki różnej mocy, dostosowanej do pojemności. Zużycie prądu wynosi mniej więcej 0,12 kWh na zagotowanie 1 litra wody.



Lampa biurkowa — oszczędza wzrok, ułatwia pracę. Praca przy sztucznym świetle wymaga dbałości o racjonalne oświetlenie. Światło musi być dostatecznie silne, nie może razić oczu. Wytwórnie sprzętu oświetleniowego przygotowały szereg typów pięknych zewnętrznie i racjonalnych technicznie lamp biurkowych, które powinny znaleźć się na każdym stole pracy. Przede wszystkim należy jednak pamiętać, aby oświetlenie było dostatecznie silne. Dobre oświetlenie przy pracy jest sprawą tak ważną dla ochrony wzroku, że nie wolno oszczędzać na sile światła, gdyż można ponieść nieoszacowane straty na zdrowiu. Światło elektryczne jest dziś zresztą tak tanie, że skąpstwo w dziedzinie oświetlenia wprost się nie opłaca.

Płytka elektryczna — gotuje czysto, szybko, oszczędnie. Wystarczy ruch ręki, by włączyć prąd i płytka grzeje. Nie zużywa powietrza, nie wydziela spalin, ani zapachów. Do rozpalania nie potrzeba zapałek. Dzięki właściwie dobranej temperaturze grzania przy gotowaniu zużywa się bardzo mało tłuszczów, jarzyny zaś można gotować bez wody, przez co są posilniejsze i smaczniejsze.

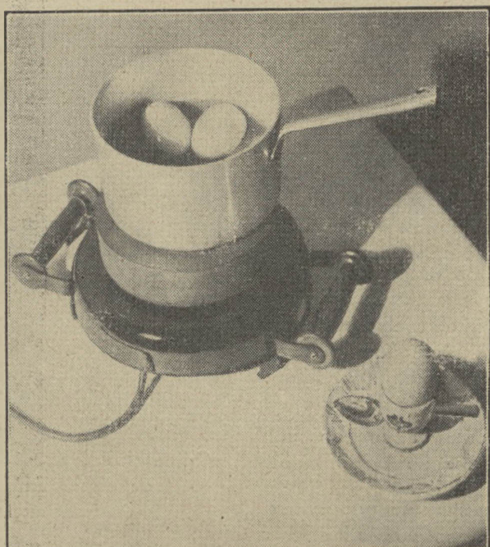
Płytki pojedyncze pobierają zazwyczaj od 800 do 1 200 W mocy. Zużycie prądu zależne od rodzaju przygotowywanej potrawy. Na pojedyńczej płytce ugotować można cały obiad z 3 dań dla 4 osób kosztem 1 kilowatogodziny.

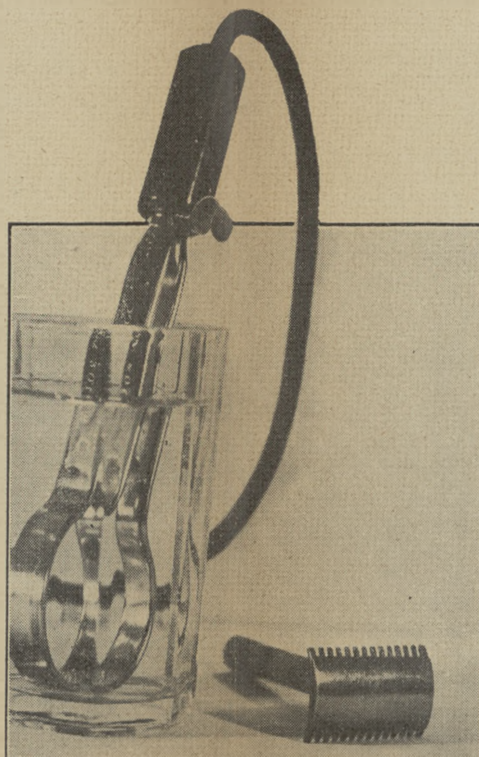
Życie bez **radia** — jest jak dom bez okien. Odbiornik „sieciowy" jest dziś niezbędną kulturalną potrzebą każdego domu. Ciekawe wiadomości z całego świata, bogaty i różnorodny program muzyczny, odczyty, pogadanki — wszystko to za przekręceniem gałki można mieć na zawołanie, posiadając odbiornik radiowy. Jak wszędzie, tak i tu elektryczność przynosi postęp, wygodę, ułatwienie.

Zużycie prądu jest minimalne, odbiornik reprezentuje bowiem pobór mocy podobny do żarówkl. Słaby odbiornik zużywa tyle, co najmniejsza żarówka.











GWIAZDKA PANA ADAMA

Białoszara mgła przesyca powietrze. Bezlistne drzewa kąpią się w obślizgłej wilgoci. Po kocich łbach ulicy prowincjonalnego miasta ogłuszająco huczą koła ciężkiego wozu. Brzęczy żelastwo, jakieś zardzewiałe sztaby roztrzęsione nieregularnym ruchem. Wychudły koń zwolna ciągnie dorożkę. Bezbarwne godziny dnia tłuką się opieszale między murami kamienic... Tak czuje pan Adam, buchalter. Idzie do biura. Na ulicy, gdzie żaden konkretny cel nie zmusza go do uwagi — nie dostrzega nic nowego. Dwadzieścia lat temu, gdy tu osiadł, poznał życie miasta na wylot. Od dawna przestał się jednak już nim interesować. Nie patrzy, nie słucha, jak dobrze znanej, nudnej sztuki w teatrze, granej ciągle przez tych samych aktorów. Przymusowy, wieloletni widz nie uchwyca już treści, nie zauważa ciekawszych akcentów, nie podejrzewa nawet, by mogły zabrzmieć nowością. I teraz, gdy przechodnie bardziej licznie, bardziej ochoczo i spiesznie kręcą się po ulicach — pan Adam nie czuje szybszego tempa dnia. Jego życie zna tylko powszednie godziny pracy i odpoczynku. Zbliżają się święta. Pani Adamowa czyni jakiś ruch w domu. Po co to wszystko? Gwiazdka dawno już przygasła, utopiła swą promienność w mgle monotonnych lat. Buchalter zna już na pamięć te zdawkowe kartki od rodziny; życzenia zamknięte w określonej, skąpej liczbie wyrazów, pozwalającej na przyklejenie znaczka pocztowego za pięć groszy. Nuży go tradycyjna wilia z państwem aptekarzami. Pan Adam zapowiedział żonie, że w tym roku nie chce prawie nic wiedzieć o świętach.

— Wiesz dobrze, że nie mamy pieniędzy na wyrzucenie. Trzeba raz zerwać z tradycją prezentów. Nie jesteśmy przecież dziećmi.

Pani Adamowa odpowiedziała smutnym uśmiechem...

Aż wreszcie, w przeddzień wigilii Bożego Narodzenia, gdy buchalter, jak zwykle wyszedł na ulicę, by udać się do pracy — coś targnęło jego sercem. Obojętnym oczom ukazało się miasto w niecodziennym blasku. Śnieg zatuszował brzydotę. Miękkie refleksy słońca na puszystej białości jezdni — przeobraziły ulicę w uroczysty szlak, wiodący w świat legendy. Coś z dziecięcych wspomnień zadźwięczało panu Adamowi zbłąkanym echem najmilszej piosenki. Zwiewne, drżące nutki wzruszeń roziskrzyły się życiem, jak drobne płateczki śniegu wirujące w słońcu. Miasto tętniło mocno emocją przedświątecznych przygotowań. Ludzie szli obładowani paczkami, wpadali do przepełnionych sklepów, wybiegając z nich z nowym zakupem. Wszędzie czuć było niezwykłe podniecenie. Rozkołysało się serce pana Adama wspomnieniami świąt z czasów dziecięctwa. Tyle radosnych nadziei jaśniało modlitewnym blaskiem świeczek, pachniało żywicznym aromatem Bożego drzewka. Tyle emocyj biło szybkim rytmem młodziutkiego serca, gdy rozognione ciekawością oczy szukały podarków pod choinką. I nagle pan Adam zapragnął po wielu ciężkich latach przywrócić „tamto" Boże Narodzenie, ufnie sięgnąć po najpromienniejszą z gwiazdek na firmamencie wspomnień.



Buchalter idzie do pracy lekkim krokiem. W biurze koledzy widzą po raz pierwszy taki uśmiech na jego twarzy. Z utęsknieniem czeka końca zajęć. Napada go gorączka oczekiwania świąt. W domu ma pan Adam zagadkową minę. Nie uszło to uwagi żony. Sądziła, że mąż dostał gratyfikację, ale buchalter rozwiał jej nadzieje, twierdząc, że w tym ciężkim roku nie może być żadnych radosnych finansowych niespodzianek. Nazajutrz, gdy przed wieczorem zaczęli się schodzić zaproszeni na wilię goście — pan domu witał ich z prawdziwą radością.

— Jak to miło, że dziś u nas ludno — cieszył się, przypominając sobie, ile to osób przygarniał w dzień wigilijny dom jego rodziców. Pan Adam rozmawiał nie o ciężkich czasach, nie o podatkach, jak to mu się poprzednich lat zdarzało ku oburzeniu żony.

Teraz, słuchając męża, miała tylko w oczach cichą radość.

A jednak, gdy nadszedł moment dawania prezentów — panią Adamową napadła trema. Mimo zakazu męża przygotowała bowiem podarek gwiazdkowy.

— A nuż popsuje mu to humor, a nuż nasunie znów myśli o szczupłym budżecie domowym.

Poprzednich lat dawali sobie wprawdzie wzajemnie prezenty — pan Adam czynił to jednak, jakby pod przykrym przymusem bezsensownej tradycji. Wskutek tego nie były to przyjemne podarki. Cóż dopiero w tym roku, który buchalter ocenił, jako gorszy od innych? Może będzie mu tym bardziej przykro, że sam przecież nie przygotował nic dla żony!

Wahania pani Adamowej przerwał jej małżonek, zbliżywszy się nagle ze sporą paczką.

— Proszę, Krysiu, coś praktycznego i, jak mi się zdaje, bardzo miłego — powiedział nieco zmieszany.

Pani Adamowa była zaskoczona. Drżącymi rękami rozwinęła paczkę.

— O, żelazko elektryczne! — zawołała aptekarzowa. — Jakże pani zazdroszczę!

Obdarowana nie posiadała się z radości. — O ileż mniej będę miała teraz roboty, — mówiła, sięgając do szafy po większą jeszcze paczkę.

— A to co? — spytał pan Adam.

— Coś... — przekomarzała się żona.

— Ładniebym wyglądał, gdybym nic Krysi nie dał — przemknęło mu przez myśl, lecz po chwili radość zaabsorbowała go całkowicie. Otrzymał piękną, nowoczesną lampę biurkową.

— To chyba nie jest zbytek... Nie mogłam patrzeć, jak sobie oczy psujesz — objaśniła rozpromieniona żona.

Ksiądz proboszcz pokiwał głową:

— Mądre prezenty...

— I ładne, niech państwo spojrzą — zawołał pan Adam z dumą, stawiając lampkę na biurku obok błyszczącego żelazka.

WYDAWCA: W imieniu Związku Elektrowni Polskich Inż. Mieczysław Kuźmicki. REDAKTOR: Inż. Stan. Gołębiowski

Sp. Akc. Zakł. Graf. „Drukarnia Polska", Warszawa, Szpitalna 12, w dzierżawie Spółki Wydawniczej Czasopism, Sp. z o. o.

EK 5500